

## AZ ÉLELMISZERIPARI FŐISKOLA TEVÉKENYSÉGE A HÚSIPARI ÜZEMMÉRNÖK-KÉPZÉSSEN

*Dr. Huszka Tibor*

Az élelmiszeripari üzem-mérnök-képzés 20. tanévében tartjuk a mostani tanácskozásunkat.

Úgy gondolom, az egész magyar élelmiszeripar számára sem elhanyagolható ma már az a kb. 2200 fő üzem-mérnök — és az általuk képviselt szellemi kapacitás — akik ezen idő alatt nyertek szakképesítést. A húsiparban jelenleg dolgozó kb. 540 fő üzem-mérnök képzéséről számot adni viszont a mi kötelességünk, itt, ezen a fórumon, hiszen a húsipari üzem-mérnök-képzés igen szorosan kötődik Főiskolánkhoz, illetve jogelődjéhez.

Az 1961/62. tanévben létesített élelmiszeripari felsőfokú technikumokban húsipari ágazati képzés volt még mind Budapesten, mind Szegeden. Az 1967-ben sorra került „profil rendezés” után a húsipari ágazat már csak Szegeden működött, mind a nappali, mind a levelező tagozaton.

Az 1970-ben főiskolává történt átszervezéskor is Szegedet bízták meg ezen ágazat oktatásával, sőt, 1972-től kezdődően a húsiparban dolgozók részére — a felsőfokú technikum után — a főiskolai végzettséget bizonyító üzem-mérnöki oklevél elnyeréséhez előírt 1 féléves, illetve 2 féléves kiegészítő tanulmányok végzése is a mi főiskolánkon történt.

Rendkívül nagy öröm részemre, hogy volt hallgatóink közül igen sokat viszontlátok itt. Még ennél is nagyobb örömet okozott minden kollegám és magam részére az a leirat az Állatforgalmi és Húsipari Tröszt Személyzeti Osztályáról, amely tételesen kimutatta, hogy az 1965-ös első államvizsga óta az iparban elhelyezkedők milyen beosztásokat töltenek be jelenleg. Kiderült, hogy több, mint 100 fő ma már azoknak száma /kb. 20%/, akik vezető beosztásokban — műszaki igazgatóhelyettes, főosztályvezető-, osztályvezető, telep, illetve üzemvezető — dolgoznak.

Az elmúlt 20 év oktatási tapasztalatainak összefoglalásaként arról számolhatok be, hogy az 1962-es tantervet azóta 3 alkalommal dolgoztuk át /1968-72-78-ban/ az ipari gyakorlat elvárásainak és a korszerű oktatás igényeinek megfelelően korszerűsítettük.

A 3 éves üzem-mérnöki képzési rendszerben kialakult az alap-alapozó-és szaktárgyak struktúrája, az elméleti és gyakorlati képzés aránya. Ez utóbbiról elmondhatjuk, hogy aránya állandóan nőtt, jelenleg a gyakorlati órák kb. 52%-ot tesznek ki az összes óraszámhoz viszonyítva.

Célunk, világnézetében a szocializmushoz hű, szakmáját szerető, műszakilag magasan képzett, korszerű élelmiszerhygiéniai, közgazdasági ismeretekkel és szemlélettel rendelkező szakemberek képzése.

Oktatásunk tárgyi feltételeiről, ez évtől kezdve áll rendelkezésünkre 2 oktatási épület, és az új, 222 fős diákothron. A főiskola 3 intézetében levő gép- és műszerállomány értéke ma már eléri a 40 millió forintot.

Az elmúlt években kialakultak a jól felszerelt fizikai, kémiai, mikrobiológiai, elektrotechnikai, műszer- és folyamatirányítástechnikai szaklaboratóriumok. Az idegen nyelvtudás megszerzését audio-vizuális labor, a számítástechnika elsajátítását a JATE R-40 számítógéphez kapcsolt terminál biztosítja. Az eddig felsorolt létesítmények a technológus hallgatók mellett az élelmiszeripari gépész- és műszer- és folyamatirányítástechnika szakos hallgatók számára is biztosítják a kellő felkészülést. A szakgéptani és a gépek üzemtana labor kialakítása most van folyamatban.

A húsipari gyakorlati oktatás feltételei kedvezően alakultak.

A Szaktechnológiai Osztály az intézet alagsorában gyakorlóléssel rendelkezik, ahol elhelyeztük az univerzális húsaggregátot, hűtő-fagyasztó térről is gondoskodtunk. Az OHKI gépészeti osztálya, a Tröszt anyagi segítségével elkészíti az év végére a kis méretű füstölő-főzőszekrényt, a füstgenerátorral.

Így modellkísérletek végzése és egyes műveletek gyakorlása részben megoldható a Főiskola területén. A gyakorlati oktatás igazi színtere a MÉM által 1975-ben kijelölt bázisüzem a Szegedi Szalámigyár és Húskombinát, amelynek termelő vonalai közismerten korszerűek és nagyteljesítményűek. Azonban sajnos, a vállalat nem rendelkezik tanműhellyel, ahol a kezdő, gyakorlatlan hallgató az egyes műveleteket vezetői bemutatás után többször gyakorolhatná. A tanműhely annál is indokoltabb, mivel ezt Szegeden a szakmunkásképzés, a szakközépiskolai oktatás és a felsőoktatás egyaránt hasznosítani tudná. Sajnos, a 70-es évek közepén importált tanvágóvonal sem ott épült fel, ahol hatékonysága az oktatásban maximálisan biztosított lenne. Az évközi bemutató jellegű szaktechnológiai gyakorlatokat az SZSZHK, Gyulai HK és a Pápai HK, illetve a Budapesti Húsipari Vállalat export sonkaüzemében végezzük. E téren az OHKI Alkalmazástechnológiai Csoport által készített filmek is nagy segítséget nyújtanak.

A nyári 2 x 2 hetes termelési gyakorlatok előkészítésében nagy segítséget nyújt a Húsipari Gyakorlati Oktatási Bizottság, melynek elnöke Dr. Berzsényi elvtárs. Felülvizsgálva a programot, 2 év óta áttértünk arra a szisztémára, hogy az I. évfolyamon a gépészeti jellegű gyakorlat helyett a 12 nappól 9 nap technológiai, és 3 nap TMK-jellegű gyakorlatot tartunk. A II. évfolyamon 9 nap technológiai és 3 nap üzem-szervezési, üzemvezetési gyakorlatot végeznek a hallgatók.

A technológiai gyakorlatok során az alapműveletek készségi fokon való elsajátítását tűzzük ki célul a hallgatók elé. A nyári termelési gyakorlat lebonyolításában évek óta a Heves megyei ÁHV, a Zala megyei ÁHV, GyHK, Pápai HK üzem instriktorai nyújtanak legnagyobb segítséget a SZSZHK instruktoraival együtt.

A húsipari vállalatokkal való közvetlen kapcsolat és az oktatási tevékenységben való segítségnyújtás a III. évf. nappali és a IV. éves levelező tagozatos hallgatók üzemi kísérleteinek, adatgyűjtésének biztosításában nyilvánul meg legszembetűnőbben.

Évente 30-40 szakdolgozat készül húsipari témából, ezek színvonalas megoldása az üzemi konzulensek nélkül megvalósíthatatlan lenne. Ezek a szakdolgozati témák igen sok esetben közös kutatást jelentenek a vállalat és a főiskola megfelelő osztályai között.

Kutatómunkába való bevezetést és a legmagasabb fokú pedagógiai munkát jelentő a tudományos diákköri tevékenység. Legjobb hallgatóink itt bontakoztathatják ki képességüket, és eredményeikkel mind a helyi, mind az országos tudományos diákköri konferencián szerepelhetnek. Az utód évfolyamokon végzetek elé mindig példaképpül állítjuk Henkei Piroskát, Ferenczi Miklóst, Iczkovits Lászlót, Fejes Erzsébet

tet, akik húsipari témákban évfolyamukon Országos TDK konferencián szekciójukban I, illetve II. helyezést értek el.

Az elkészült szakdolgozatok opponálására, az állami vizsgáztató bizottságok munkájában való közreműködésre is az ipar szakembereit kérjük fel rendszeresen. A hallgatók komplex államvizsgát tesznek tanulmányaik befejezésekor. Ez a vizsgaforma megköveteli a hallgatótól a technológiai, művelettani, ipargazdaságtani, szakgéptani és higiéniai ismereteinek alkotó és átfogó ismeretét. Az államvizsgáig kb. 30 kollokviumon, illetve egyéb vizsgán és 3 szigorlaton kellett a hallgatóknak sikerrel megfelelniük, és ezt kellő szűrőnek találjuk arra nézve hogy megfelelő minőségű kezdő szakembereket adjunk át az iparnak.

Az ÁHT vállalatai rendkívül előrelátóan és más iparágaktól jó példaként átvett módszerként fél éves gyakorlati idő alatt szoktatják az üzemi feltételekhez és az optimális beilleszkedéshez a pályakezdő üzemtechnológusokat. A vállalati vezetők a jövőben is kádarmunkájuk alapvető részének tekintik a kezdő szakemberek üzemi beilleszkedésének elősegítését és a gyakorlati oktatásban — a megfelelő feltételek hiányában — meglevő elmaradás bepótlását.

A legtöbb, állással kapcsolatos pályázat évek óta a húsipar különböző szektoraitól érkezik be hozzánk. Ez évben 40 főnek kellett pályázni, 120 munkahelyet közöltek a vállalatok, ebből húsipari 59 volt.

Különös gondot fordítottunk a Bácskai Húsipari Közös Vállalat és a Szekszárdi HK szakember-ellátásának biztosítására.

Röviden szólni kell a szakosító üzemtechnológusképzés húsipari vonatkozásairól. A szakmai továbbképzés lehetőségét adta meg a MÉM és az Oktatási Minisztérium azáltal, hogy 1 éves levelező rendszerű, tanfolyami formájú továbbképzést biztosít a 2 éves gyakorlattal rendelkező üzemtechnológusok számára. Tavaly 14 fő száranyaggyártásra specializálódott szaküzemtechnológus képzését fejeztük be államvizsgával, jelenleg 19 fő húshigiénia szakos továbbképzése folyik. Legközelebb vágástechnológia szak beindítását tervezzük, kellő számú jelentkező esetén.

Végül intézményünk beiskolázási helyzetéről. Évek óta 120 fő a felvételi keret a nappali tagozaton, 80 fő technológus, 40 fő gépész megoszlásban. Felvételre 280-300 fő technológus és 60-70 gépész jelölt szokott jelentkezni.

Ez évben a jelentkezők száma — mint az országban mindenütt — jelentősen csökkent. Ez részint relatív pontszámcsökkenést idéz elő, másrészt területileg sem arányos, illetve nem optimális munkaerő-eloszláshoz vezet. A vállalatok nyújtsanak segítséget ebben, hogy vállalatuk mindazon dolgozóinak gyermekei, akik kedvet éreznek a húsipari pályához, jelentkezzenek hozzánk felvételre. Legyenek húsos dinasztiák, ahol a szakmai ismeretek és a szakmaszeretet egyik nemzedékről a másikra örökölődik üzemtechnológus szinten.

A húsipar joggal büszke arra, hogy több száz éve „szakmásátott ipar”, amelynek céhmesteri vizsgaszabályzata már a kassai céh levélben mai szemmel is korszerűen került megfogalmazásra.

Főiskolánk minden oktatója tisztában van azzal, hogy a jelenleg tanuló korosztály lesz az ezredfordulón legaktívabb termelő nemzedék. Őket olyan ismeretekkel kell felvértezniük, amely kellő önképzés mellett az akkori technikának, műszaki színvonalnak is megfelel. Ilyen oktatást biztosítani komoly feladat, de ha a jövőben is legalább ennyi támogatást kapunk az ipar és a MÉM illetékeseitől az élelmiszeripari üzemtechnológusképzéshez, akkor feladatunkat képesek leszünk megoldani.

## ACTIVITY OF THE COLLEGE OF FOOD INDUSTRY IN THE TRAINING OF PRODUCTION ENGINEERS IN THE MEAT INDUSTRY

*Dr. Tibor Huszka*

An account is presented of the role of the College of Food Industry in the training of production engineers in food industry in the period 1962-1980, with special regard to engineers in the meat industry. Attention is drawn to the changes that have occurred during this period in the theoretical and practical educational planning of the curricula, and an analysis is given of the ability of the production engineers to deal with the practical tasks of the companies. In connection with the links between the College and the industrial companies, emphasis is laid on the assistance provided by the companies for production practical courses and for the dissertation work of the final-year students. Numerical data are reported concerning the training of production engineers in the College in full-time, part-time and special courses.

## DIE AKTIVITÄT DER HOCHSCHULE FÜR LEBENSMITTELINDUSTRIE IN DER BETRIEBSINGENIEURAUSBILDUNG FÜR DIE FLEISCHWAREN-INDUSTRIE

*Dr. Tibor Huszka*

Der Vortrag zeigt die Rolle der Hochschule für Lebensmittelindustrie in der Ausbildung von Lebensmittelindustrie-Betriebsingenieuren in der Zeit von 1962 bis 1980 -unter besonderer Berücksichtigung der Absolventen des Fleischindustrie-Faches.

Er weist auf die eingetretenen Veränderungen im theoretischen und praktischen Unterrichtsplan innerhalb der Lehrpläne dieser Periode hin und analysiert die Bewährung der Betriebsingenieure in der Versorgung der praktischen Aufgaben der Unternehmen.

Hervorgehoben wird unter den Beziehungen zwischen der Hochschule und den Betrieben die von den Industrieunternehmen gebotene Unterstützung für die Produktions-Praktiken der Studenten und ihre Diplomarbeiten.

Es werden auch die numerischen Daten der an der Hochschule laufenden Tages- und Fernstudien, sowie der spezialisierenden Betriebsingenieurusbildung mitgeteilt.

## ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ИНСТИТУТА ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ ПО ПОДГОТОВКЕ ЗАВОДСКИХ ИНЖЕНЕРОВ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

*Д-р Тибор Хуска*

В лекции освещается роль Института пищевой промышленности в подготовке заводских инженеров пищевой промышленности за период 1962—1980 гг., причём особое внимание уделяется выпускникам отделения мясной промышленности.

Автор останавливается на произошедших за этот период изменениях в теории и практике преподавания, анализирует способность заводских инженеров, бывших выпускников, решать стоящие перед предприятиями практические задачи.

Говоря о связи между Институтом и предприятиями, подчёркивает помощь, оказываемую промышленными предприятиями в деле прохождения производственной практики и подготовке специальной курсовой работы выпускников.

Приводятся цифровые данные относительно ведущегося в Институте пищевой промышленности стационарного, заочного обучения и специализированной подготовки заводских инженеров.